

Formule Accords vins et fromages

Formules Groupes pour séminaires d'entreprise, réunions de famille etc.

Vins & Fromages : des accords qui étonnent!

Deux mondes s'entrechoquent pour le meilleur et pour le goût dans cet atelier très complet. Découverte des différentes familles de fromage, initiation à la dégustation professionnelle du vin, grandes règles des accords mets et vins, apports de l'affinage et du vieillissement ... autant de connaissances que vous pourrez mettre en pratique immédiatement en alliant 7 vins et 7 fromages. Une extraordinaire promenade sensorielle qui magnifie les produits du terroir, orchestrée par nos sommeliers

Programme :

1. Introduction aux mondes des vins, du lait et du fromage
2. Analyses sensorielles du vin et du fromage : démarches, mots et gestes clés
3. Dégustation en duos vins-fromages sur différentes thématiques organoleptiques (fraîcheur, équilibre, puissance etc.)



Durée

2h30

Date(s)

À la convenance du client, avec un délai minimum de réservation d'un mois

Lieu(x)

Suze-la-Rousse
Lyon

Langues

Français
Anglais

Tarif

à partir de 1037
€ HT
pour tout groupe
de 6 à 12 pers.
Contactez-nous
pour un devis
personnalisé.



Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap.

L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la prestation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires. Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap : Céline THOMAS 04 75 97 21 30 – celine.thomas@universite-du-vin.com